NOTICE D'UTILISATION
PLAQUES A SNACKER
PSR 400 GE / PSR 600 GE / PSR 900 GE

Fabrication française

Juillet 2013

G03234

PLAQUES A SNACKER GAZ
PSR 400 GE / PSR 600 GE / PSR 900 GE

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1 CONSIGNES DE SECURITE

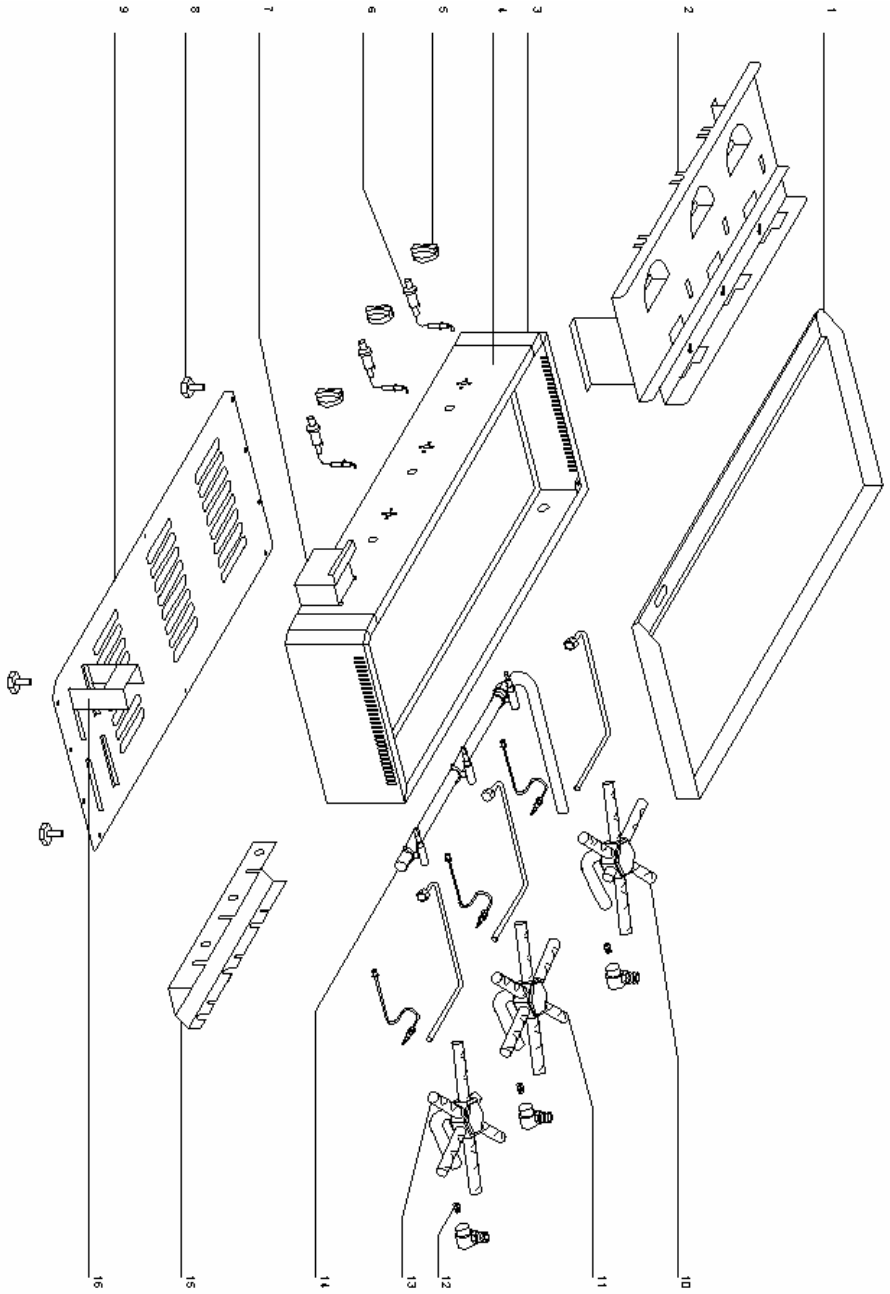
Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en marche ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le tuyau ou flexible (acheté séparément en magasin spécialisé) au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de couper l'arrivée du gaz.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

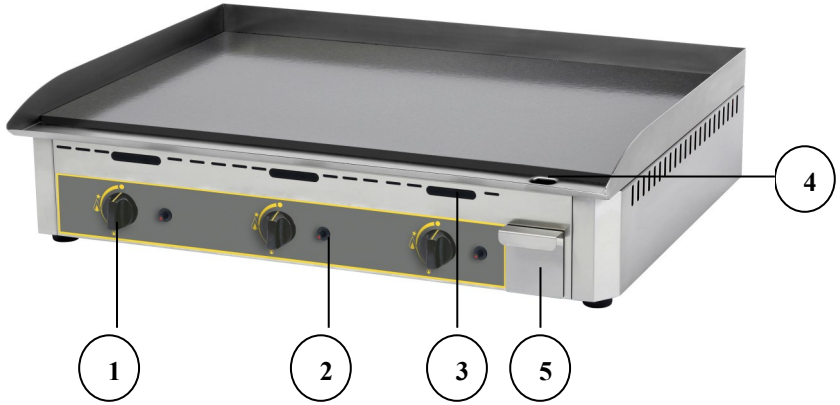
Appareil : Une plaque à snacker
Accessoire : - Une pochette plastique avec les injecteurs Gaz Naturel
- La présente notice

.



Nomenclature **PSR 900 GE**
Spare parts **PSR 900 GE**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	53129SEEM	1	Cadre + plaque émaillée	Frame and enamelled plate assembly
2	53154	1	Support brûleur	Burner holder
3	53168	1	Ceinture	Casing
4	53131	1	Bandeau	Control panel
5	A14077	3	Bouton	Knob
6	E02215	3	Piezo complet	Piezo assembly
7	53164SE	1	Bac à sauce	Drip tray
8	A13012	4	Pied	Foot
9	53163	1	Fond socle	Bottom casing
10	E01018	1	Brûleur gauche	Left burner
11	E01016	1	Brûleur	Burner
12	E02018	3	Injecteur BP (90)	Injector BP (90)
	E02076	3	Injecteur GN (135)	Injector GN (135)
13	E01017	1	Brûleur droit	Right burner
14	E02211	1	Rampe complète	Main supply assembly
15	53160	1	Plaque protection piezo	Piezo protection
16	53116	1	Ecran protection sauce	Sauce protection screen



1 Bouton de réglage de puissance

2 Bouton d'allumage piezo

3 Ouverture pour allumage avec allumette

4 Trou d'évacuation des jus et graisses

5 Tiroir ramasse-jus

Cf. vue éclatée détaillée des PSR 400 GE / PSR 600 GE et PSR 900 GE en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil pour griller et saisir rapidement de la viande, des saucisses, du poisson, des crustacés, des légumes, des oignons mais aussi des œufs sur le plat ou encore une omelette.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Cette plaque à snacker est une plaque de cuisson avec un revêtement émail. Par sa surface lisse, la plaque assure un transfert direct de la chaleur vers l'aliment à cuire, avec une bonne répartition de la chaleur sur la totalité de la plaque grâce aux brûleurs en étoile (1 brûleur pour la PSR 400 GE, 2 brûleurs pour la PSR 600 GE et 3 brûleurs pour la PSR 900 GE) qui couvrent toute la surface de cuisson.

Pour allumer et préchauffer la plaque, il suffit d'allumer le brûleur en appuyant sur la manette du robinet (n°1 sur la photo) en face de la position étoile pendant quelques secondes et sur le piezo (n°2 sur la photo) à plusieurs reprises si nécessaire.
Si le piezo (n°2 sur la photo) ne génère plus le train d'étincelles nécessaire, il est possible d'utiliser un allume gaz ou une longue allumette en l'approchant du trou oblong (n°3 sur la photo) et en maintenant appuyé la manette (n°1 sur la photo) face à la position étoile comme indiqué précédemment.

Pendant la cuisson, la température peut être régulée grâce au bouton de commande (n°1 sur la photo) de grande flamme à petite flamme afin d'éviter le phénomène de surcuisson.

Un thermocouple de sécurité coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction du brûleur. Le débit réduit de l'appareil est préréglé en usine, il ne doit pas être modifié. Cette extinction peut notamment se produire en cas de vent important. Dans ce cas particulier, il suffit de renouveler les procédures d'allumage décrites ci-dessus.

Votre appareil est équipé d'un tiroir (n°5 sur la photo) entièrement amovible pour l'évacuation du jus et des graisses. Il doit être vidé régulièrement. Il est conseillé de verser un peu d'eau dans le tiroir en début de cuisson afin de faciliter l'entretien et d'éviter la solidification et l'accumulation des graisses au fond du tiroir en fin de repas.

Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac à sauce (n°5 sur la photo).

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son emballage.
- Placer la plaque à snacker sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film de protection autour de l'appareil sans oublier celui qui protège le tiroir ramasse-jus (n°5 sur la photo).

b) Première mise en service :

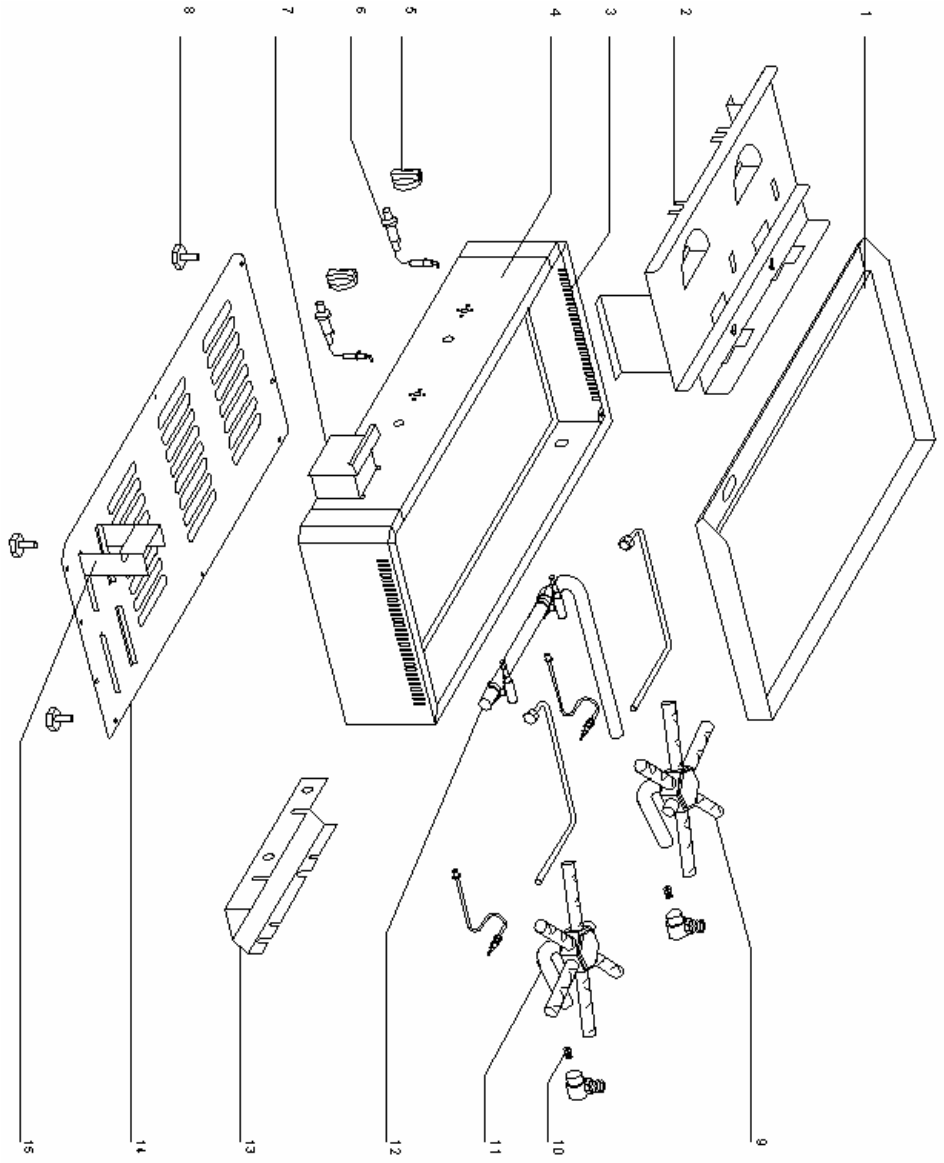
Lors de la 1ère utilisation, faire chauffer votre plaque en extérieur pendant 30 min environ afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf. 6 Nettoyage)

Raccordement gaz

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, Gaz naturel G20/G25. Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+. Le raccordement se fait par un filetage 1/2.



Nomenclature **PSR 600 GE**
Spare parts **PSR 600 GE**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	53113SEEM	1	Cadre + plaque émaillée	Frame and enamelled plate assembly
2	53153	1	Support brûleur	Burner holder
3	53165	1	Ceinture	Casing
4	53119	1	Bandeau	Control panel
5	A14077	2	Bouton	Knob
6	E02215	2	Piezo complet	Piezo assembly
7	53164SE	1	Bac à sauce	Drip tray
8	A13012	4	Pied	Foot
9	E01018	1	Brûleur gauche	Left burner
10	E02018	2	Injecteur BP (90)	Injector BP (90)
	E02076	2	Injecteur GN (135)	Injector GN (135)
11	E01017	1	Brûleur droit	Right burner
12	E02210	1	Rampe complète	Main supply assembly
13	53159	1	Plaque protection piezo	Piezo protection
14	53162	1	Fond socle	Bottom casing
15	53116	1	Ecran protection sauce	Sauce protection screen

Le débit calorifique de l'appareil est de PSR 400 GE 3.2 kW
PSR 600 GE 6.4 kW
PSR 900 GE 9.6 kW

Pour une utilisation en Gaz naturel, changer les injecteurs, ils sont livrés dans une pochette plastique dans l'emballage.
Raccorder l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

Vérifier la pression d'alimentation, lorsque tous les brûleurs sont allumés, à l'aide d'un manomètre. Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de :

- PSR 400 GE 6.4 m3/h
- PSR 600 GE 12.8 m3/h
- PSR 900 GE 19.2 m3/h

Conditions générales d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

Prescriptions générales

Pour tous les appareils :
Article GZ Installation aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage :
Article CH Chauffage, ventilation, réfrigération
Conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

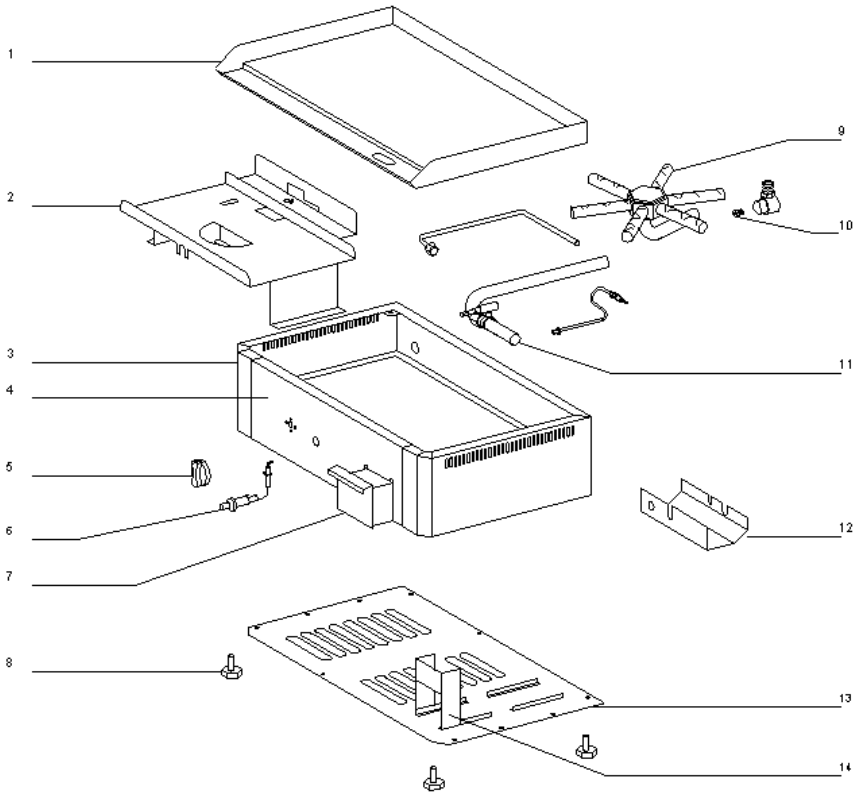
Article GC Installation d'appareils destinés à la restauration
Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public.

Important : Ne jamais modifier le diamètre des injecteurs.

Tableau de catégorie de gaz, selon le pays de destination de l'appareil.

Pays de destination	Catégorie	Gaz	Pressions	Diamètre d'injecteur
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	135
		G30/G31	50	85
Allemagne	II2E3B/P	G20	20	135
		G25	20	150
		G30/G31	50	85
Autriche	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	50	85
Belgique	I3+	G30/G31	28-30/37	90
	I2E	G20/G25	20/25	135
Suède/Danemark/Finlande	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	30	90
Espagne	II2H3+	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2H3P	G20	20	135
		G31	50	85
Pays-Bas	II2L3B/P	G25	25	140
		G30/G31	30	90
	II2L3P	G25	25	140
		G31	50	85
Norvège	I3B/P	G30/G31	30	90
Islande/Grèce/Royaume-Uni/Italie/Portugal	II2H3+	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
Pologne	II2E3P	G20/25	20	135
		G31	37	90

N° d'injecteur	Gaz		Pressions	Diamètre
Injecteur n°1	G30 / G31	Butane/Propane	28-30/37	90/100
Injecteur n°2	G30 / G31	Butane/Propane	50	85/100
Injecteur n°3	G20 / G25	Gaz naturel	20-25	135/100
Injecteur n°4	G25	Gaz naturel	25	140/100
Injecteur n°5	G25	Gaz naturel	20	150/100
Injecteur n°6	G31	Propane	50	85/100



Nomenclature **PSR 400 GE**
Spare parts **PSR 400 GE**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	53120SEEM	1	Cadre + plaque émaillée	Frame and enamelled plate assembly
2	53152	1	Support brûleur	Burner holder
3	53167	1	Ceinture	Casing
4	53124	1	Bandeau	Front panel
5	A14077	1	Bouton	Knob
6	E02215	1	Piezo complet	Piezo assemvly
7	53164SE	1	Bac à sauce	Drip tray
8	A13012	4	Pied	Foot
9	E01016	1	Brûleur	Burner
10	E02018	1	Injecteur BP (90)	Injector BP (90)
	E02076	1	Injecteur GN (135)	Injector GN (135)
11	E02209	1	Rampe complète	Main supply asembly
12	53158	1	Plaque protection piezo	Piezo protection
13	53161	1	Fond socle	Bottom casing
14	53116	1	Ecran protection sauce	Sauce protection screen

Réglage d'air

Les injecteurs ont été conçus afin d'éviter tous réglages d'air et ce quelque soit le type de gaz utilisé.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Piezo (n°2 sur la photo)	Allume l'appareil (simultanément avec le bouton de réglage)
Bouton de réglage (n°1 sur la photo)	Allume l'appareil (bouton appuyé simultanément avec le piezo) Règle la puissance (petite flamme = faible puissance, grande flamme = forte puissance)
Ouverture (n°3 sur la photo)	Peut remplacer le piezo et permet ainsi d'allumer l'appareil à l'aide d'une grande allumette ou d'un allume gaz (simultanément avec le bouton de réglage maintenu appuyé quelques secondes)

Ne jamais utiliser l'appareil sans son tiroir ramasse-jus (n°5 sur la photo).

Allumage

1. Appuyer pendant quelques secondes sur le robinet (n°1 sur la photo).
2. Appuyer sur le piezo (n°2 sur la photo) pour allumer le brûleur.
3. Maintenir le robinet (n° 1 sur la photo) appuyé pendant encore plusieurs secondes.
4. Le brûleur reste alors allumé et il est désormais possible d'augmenter la puissance en tournant la manette de gaz (n°1 sur la photo).

Huiler la plaque avant chaque cuisson.

Réglage de la température

Une fois le brûleur allumé ; régler l'appareil à la puissance souhaitée en tournant le bouton de commande (n°1 sur la photo).

Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime. Il faut adapter la température aux produits à cuire pour limiter la consommation de gaz.

Arrêt de l'appareil

- Positionner chaque bouton de commande (n°1 sur la photo) sur 0 : l'appareil est entièrement éteint.
- Fermer l'alimentation en gaz.
- Laisser refroidir l'appareil.
- Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.
Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Couper l'alimentation en gaz.

La plaque est encore chaude :

- Evacuer la majeure partie des graisses et jus de cuisson à l'aide d'une spatule en bois vers le trou d'évacuation (n°4 sur la photo) à l'avant de la plaque.
- Laisser refroidir la plaque et la nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse et un tampon légèrement abrasif. Récupérer les résidus de cuisson dans le bac à sauce (n°5 sur la photo).
- Ensuite utiliser du vinaigre blanc pour neutraliser les odeurs de cuisson et pour redonner à la plaque toute sa brillance.
- Enfin essuyer la plaque avant tout rangement ou toute nouvelle utilisation.

Ne pas déposer de glaçons ou autre sur la plaque encore chaude (déglaçage), qui entraînerait un choc thermique violent et une déformation définitive.

La plaque est froide :

- Nettoyer la plaque avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Essuyer la plaque avec un chiffon doux et propre.
- Retirer et vider le tiroir (n°5 sur la photo) rempli de graisses et jus de cuisson.
- Nettoyer le tiroir avec une éponge humide et du liquide vaisselle (peut être aussi lavé en machine).
- Replacer le tiroir une fois sec dans l'appareil.
- Nettoyer la carrosserie de l'appareil sans utiliser de produit abrasif.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.

Attention à la capacité du bac à sauce (n°5 sur la photo) : pensez à le vider régulièrement, tout débordement à l'intérieur de l'appareil pourrait occasionner des dommages irréparables.

Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	PSR 400 GE	PSR 600 GE	PSR 900 GE
Dimensions externes	400x475x230 mm	600x475x230 mm	900x475x230mm
Surface de cuisson	400x400 mm	600x400 mm	900x400 mm
Poids	17 Kg	27 kg	37 Kg
Puissance	3200 W	6400 W	9600 W
Nombre de brûleurs	1	2	3

8. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation. Tout choc thermique violent entraînant une déformation irrémédiable de la plaque n'est pas couvert par la garantie. (Déglaçage = refroidissement brutal à l'aide de glaçons et d'eau froide lorsque la plaque est encore chaude en fin de cuisson).

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur à la livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.